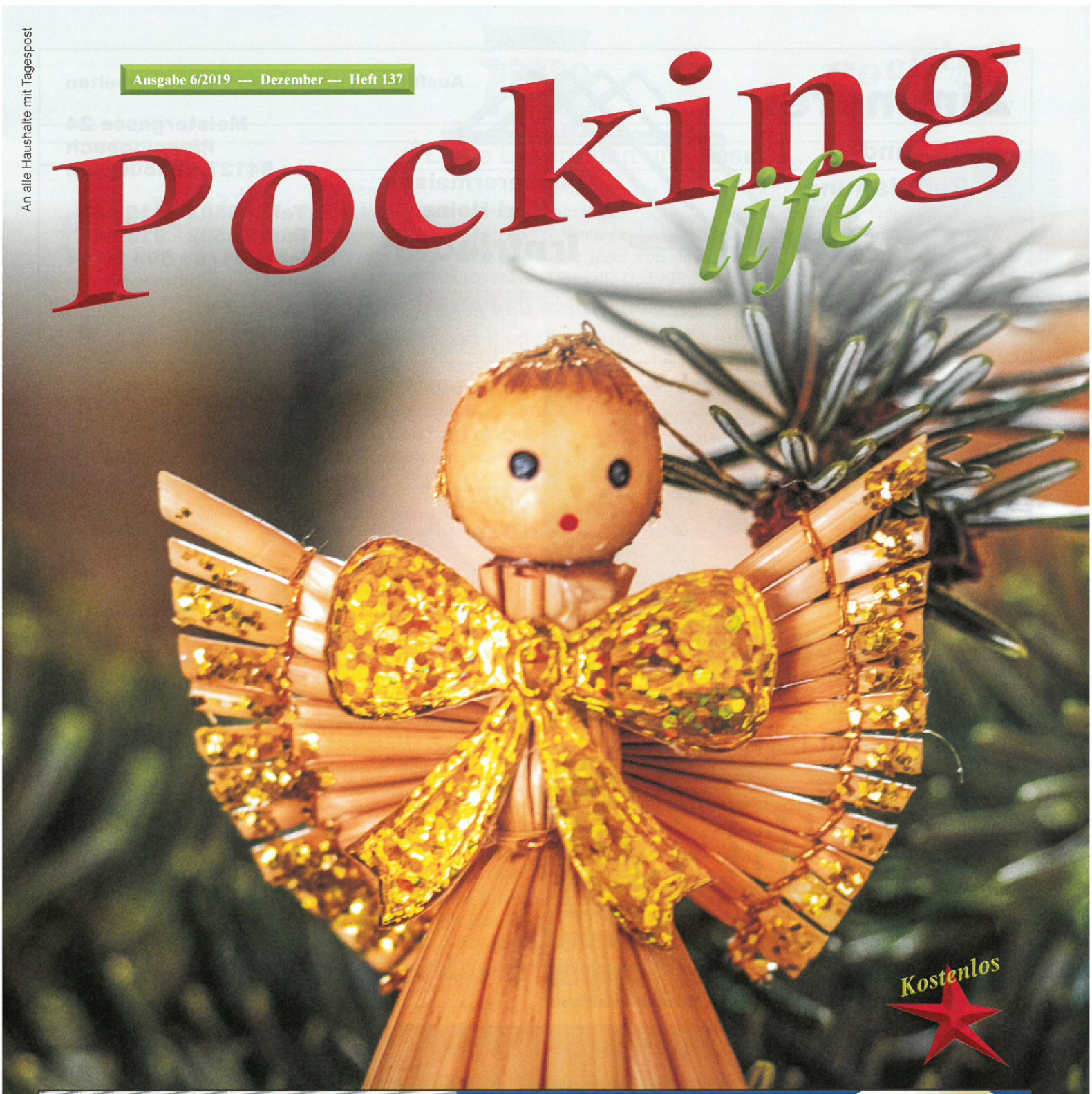
An alle Haushalte mit Tagespost

Ausgabe 6/2019 --- Dezember --- Heft 137

Pocking life



Kostenlos

70 Jahre
Möbel Schuster

70
Goldstücke reduziert!

Die besten Partys finden nicht nur in der Küche statt. Zum 70er wird in jedem Wohnbereich gefeiert!

Übers ganze Jubiläumsjahr finden sich in unseren Ausstellungsräumen 70 besondere Goldstücke – moderne Möbel und trendige Designelemente, in die Sie sich verlieben werden! Vielleicht sehen wir uns ja schon bald bei unseren kleinen, feinen Geburtstags-Events in Passau/Neustift?

Design braucht Raum.
Ihre Familie Schuster

schuster
kochen & wohnen

neustifter straße 27 - passau - tel: 0851 96655-0 - www.moebelschuster.de

VERMÄHLUNG VON BIER, BROT UND BRATWURST

Die Bierkulturregion erweitert Angebot

Zu Beginn des Jahres verabredeten sich mehrere Wirte, Brauer und der Bäckermeister David Pilger aus Breitenberg zu einem Kulinarik-Workshop im Kammbräu in Zenting. Ihr Anlass, frische Ideen für die Genusskultur rund um die Premiumbierspezialität der Bierkulturregion, den Hopfenklang, zu schmieden. Aus zahlreichen Vorschlägen entstand schließlich das Kulinarium Bier, Brot & Bratwurst, das am 24. Oktober in der Backstube der Genießerbäckerei Pilger öffentlich vorgestellt und verkostet wurde.

Die Bierkulturregion Niederbayern steht seit Anbeginn für ungewöhnliche Köstlichkeiten aus Sud- und Gasthaus und erobert damit seit drei Jahren die Welt der Kenner und Genießer. Nun nimmt sie zwei neue kreative Köpfe in seinen Kreis auf. David Pilger von der Genießerbäckerei Pilger aus Breitenberg und Josef Brodinger von der gleichnamigen Metzgerei aus Freyung. Beide tüftelten den Sommer über an eigenwilligen Rezepturen für bierbegleitende Brot-, Schinken- und Wurstspezialitäten und servierten sie nun zum dritten Hopfenklang der Bierkulturregion den geladenen Gästen.

Bevor es soweit war, schloss sich Metzgermeister Josef Brodinger aus Freyung mit Gourmetkoch Leopold Schuster, einem engen Vertrauten, in seiner Experimentierküche ein und begann Rezepturen für Wurst und Schinken mit feinen Hopfenaromen zu kreieren. Bäckermeister David Pilger versammelte seine kreativen Köpfe in Breitenberg und tüftelte an Brotvarietäten und Pralinen als Bierbegleiter. Und in weiser Vorausschau hatten die Brauer rund um Apostelbräu Rudi Hirz, schon im Frühling eigenen Bio-Hopfen angebaut und eine Grünhopfenrezeptur für den dritten Hopfenklang kreiert. Zwischendrin wurde immer wieder verkostet und verfeinert, bis die Trilogie aus Bier, Brot und Bratwurst stand.

In der Bäckerstube der Genießerbäckerei Pilger kam es nun im Beisein zahlreicher Kenner und geladenen Gäste zur „Vermählung" der Spezialitäten. Das Buffet war festlich arrangiert und zur Verkostung kamen Biertreberbrot, Brotchips, Pralinen, Bierwurzn-Hopfenstangerl, Bierbratwurst vom Strohschwein und Schinken mit Gerstenmalzsirup, dazu als Bierspezialität der Hopfenklang, Partitur 3. Wer Lust hatte, konnte sich einer Führung durch die Backstube der Genießerbäckerei Pilger anschließen oder den interessanten Hintergrundinformationen zu Rezepturen, Reifezeiten und Lagerung der Wurstspezialitäten von Josef Brodinger zuwenden. Ab 2. November ist die Trilogie aus Bier-, Brot- und Wurstspezialitäten einzeln oder individuell zusammengestellt im Geschenkset mit den passenden Verkostungsgläsern von Eisch bei allen Partnern der Bierkulturregion erhältlich.

Sand & Kies
Erdbewegungen
KHK GmbH
Erdreich- & Bauschuttdeponie
Kieswerk Haufenberg - Krautloher GmbH
Haufenberg 1 - 94081 Fürstenzell- Tel. 08542/7157
Öffnungszeiten Hauptsaison:
Montag bis Freitag 6.00 - 18.00 Uhr
Samstag 7.00 - 12.00 Uhr

In der Bäckerstube der Genießerbäckerei Pilger kam es nun im Beisein zahlreicher Kenner und geladenen Gäste zur „Vermählung" der Spezialitäten.

Brauer der Bierkulturregion

Die Brauer der Bierkulturregion sind die Inhaber und Braumeister der Brauereien Aldersbach, Hutthurm, Löwenbrauerei Passau, Langbräu Freyung, Weißbräu Kößlarn, Bucherbräu Grafenau und das Gut Riedelsbach. Seit Beginn der Bierkulturregion arbeiten sie eng zusammen. Gemeinsam kreieren sie die Premiumbierspezialität Hopfenklang und bringen jedes Jahr eine neue Rezeptur heraus. Aktuell ist es die Partitur 3. Hopfenklang, Partitur 3, biozertifiziert.

Nur ein einziges Mal im Jahr bietet sich die Chance dieses spezielle Bier zu brauen und zu trinken, weshalb Brauer wie Kenner Grünhopfenbiere als etwas ganz besonders Großartiges empfinden. Wie vor 100 Jahren werden die Dolden von Hand geerntet. Der Hopfen (Bavaria Mandarin, Comet) stammt aus eigenem BIO-Anbau und wird direkt nach der Ernte in einem sogenannten Grün-Hopfen-Sud eingebraut. Dadurch kommt das gesamte Aromenspektrum des Hopfens voll zur Geltung.

Die Partitur 3 ist eine feine Spezialität mit einem kleinen Anteil an Dinkelmalz und weißem, beständigen Schaum. Sein Duft ist getragen von Früchten, wie Mandarine, Blaubeere und Zitrus. Im Mund entfaltet sich eine angenehme Hopfennote mit frischen, fruchtigen Noten, die auch leicht „grasig" sein dürfen.

Im Nachtrunk stellt sich eine angenehme, fruchtig abgefederte Bittere ein. Die beste Trinktemperatur für den Hopfenklang, Partitur 3, ist 9 Grad Celsius. Inhalt 0,75l Flasche; Stammwürze 12.2 %; Alkohol 5 % Vol; IBU 21; EBC 8,3.

Genießerbäckerei Pilger, Breitenberg

Der junge und experimentierfreudige Bäckermeister David Pilger schwört auf das echte Handwerk, das seiner Meinung nach zurecht eine Renaissance erlebt. In dieser Überzeugung tüftelt er an raffiniertem Gebäck, das zu Bier passt und beide auf Augenhöhe brillieren lässt.

Metzgerei Brodinger, Freyung

Josef Brodinger ist Traditionsmetzgermeister in der vierten Generation. Er schwört auf feinen Geschmack und dauerhaft hohe Qualität. Seine Rezepturen entstehen in Zusammenarbeit mit dem Gourmetkoch Leopold Schuster aus Freyung und sind stets etwas Besonderes. Dafür erntet er viel Lob von seinen Fans. Nachzulesen auf Facebook.

Die Bierkulturregion wächst von innen nach außen

26 führende Brauereien, Hotels, Gastwirtschaften, eine Glasmanufaktur, eine Bäckerei, eine Traditionsmetzgerei und die Landkreise Freyung-Grafenau und Passau sind in der Bierkulturregion organisiert. Zusammen setzen sie auf die Wirkung des eigenen Vorbilds und stoßen eine neue regionale Bierkultur an.

Gemeinschaftlich und branchenübergreifend setzen sie charakterstarke Biere in kulinarische Kontexte mit passenden Produkten aus der Region. Durch die Aufnahme neuer Partner erweitert die Bierkulturregion sein Angebot um bieraffine Genussthemen. Gemeinsame Werte sorgen für den großen Zusammenhalt. Langfristig will die Bierkulturregion der Ort für die weltoffenste Bierkulturerfahrung für den genussorientierten Kenner werden. Sie wurde 2016 von lokalen Brauern, führenden Hotel- und Gastronomiebetrieben, der Glasmanufaktur Eisch und den Landkreisen Freyung-Grafenau und Passau gegründet. Im Sommer 2018 brachte sie die erste gemeinsame Bierspezialität auf den Markt. Für die Zukunft ist die Aufnahme weiterer passender Partner geplant. An Bewerbungen mangelt es nicht.

Der junge und experimentierfreudige Bäckermeister David Pilger schwört auf das echte Handwerk.

Auskünfte:

Bernhard Hain, Tourismusreferent Landkreis Freyung-Grafenau, Telefon: 08551-57-246; Mail: bernhard.hain@landkreis-frg.de.

Edith Bottler, Tourismusreferentin Landkreis Passau, Telefon: 0851-397-600; Mail: edith.bottler@landkreis-passau.de.

Bernhard Sitter, Vorsitzender Initiatorenkreis der Bierkulturregion, Telefon: 08583-96040; Mail: chef@gut-riedelsbach.de.

Internet: www.bierkulturregion.de

Naturheilpraxis im Schloß
Manuela Schober
Heilpraktikerin
C4-Homöopathie
Edelstein-Homöopathie
Kinderheilkunde
Ernährungs- und Sportberatung(-betreuung)
Akupunktur
Astrologie und Symbolarbeit
Maria am Sand 4
94152 Vornbach
Tel. 08503/9242088
naturheilpraxis-schober@t-online.de
www.manentes-zentrum.de/schober

Seit 2. November ist die Trilogie aus Bier-, Brot- und Wurstspezialitäten einzeln oder individuell zusammengestellt im Geschenkset mit den passenden Verkostungsgläsern von Eisch bei allen Partnern der Bierkulturregion erhältlich.

Stadtwerke Dachau

Strom Erdgas Wasser Abwasser Verkehr Bäder

Energiekosten nachhaltig senken
mit Top-Konditionen und kostenloser Beratung für Gewerbe und Haushalt

Die Stadtwerke Dachau versorgen viele Kunden im Passauer Land und Rottal-Inn-Kreis mit Strom und Erdgas. Als Service für alle Bürgerinnen und Bürger bieten wir **jeden zweiten Mittwoch im Monat eine kostenlose Energieberatung im Artrium Bad Birnbach, Raum Bonifatius** an. In der Zeit von 17.00 - 20.00 Uhr steht Ihnen unser Energieberater und Gebietsrepräsentant Herr Karl-Heinz Kugler mit Tipps und Anregungen zur Verfügung, gerne auch bei Ihnen vor Ort. Informationen unter:
Tel. 0172/8547172
email:
kugler@stadtwerke-dachau.de
St.-Georg-Str. 3
94099 Ruhstorf